

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia memiliki ragam seni dan budaya yang keberadaannya perlu dikembangkan dan dilestarikan agar tidak hilang ditelan waktu. Banyak makanan dari daerah luar Indonesia yang masuk dan kemudian dikenal oleh masyarakat Indonesia. Di Indonesia sendiri sebenarnya mempunyai begitu banyak jenis masakan, minuman, kudapan dari berbagai bahan dasar yang ada di tiap-tiap daerah di Indonesia. Makanan khas daerah merupakan aset wisata bagi suatu daerah dan mempunyai peranan penting sebagai daya tarik wisatawan. Juga merupakan kekayaan bangsa di bidang kuliner.

Pengembangan makanan daerah kini semakin pesat dan semakin banyak ragam makanan yang muncul dan bahkan menjadi ciri khas dari daerah tersebut. Bali adalah salah satu Propinsi di Indonesia dan yang memiliki potensi pulau yang sudah mendunia dan memiliki potensi yang besar dalam mengembangkan pariwisatanya.

Bali yang disebut sebagai salah satu pulau terindah di dunia ini terletak di antara Pulau Jawa dan Pulau Lombok, Ibukota Provinsinya ialah Denpasar. Bali yang lebih dikenal dengan nama Pulau Dewata ini mayoritas penduduknya adalah pemeluk agama Hindu. Bali terkenal sebagai tujuan Pariwisata dengan keunikan berbagai hasil seni-budayanya, khususnya bagi para wisatawan.

Selain kaya akan seni budaya Bali juga kaya akan makanan khasnya dan

memiliki daya tarik tersendiri pada keunikan bentuk dan cita rasanya. Masakan khas tersebut tetap eksis bahkan mulai dikembangkan sebagai hidangan di restoran. Cita rasa masakan Bali cenderung gurih dan pedas sehingga banyak diminati oleh masyarakat. Beberapa makanan khas Bali yaitu: sate lilit, ayam betutu, sambal tuwung, sambal matah, lawar, jejeruk, serapah daging, peleceng khas Bali, daging atau ayam bumbu Bali. Bali juga memiliki kue tradisional yang tidak kalah menarik pada keunikan bentuk dan cita rasanya. Kue tradisional khas Bali kebanyakan berupa kue yang dihidangkan bersama kelapa parut dan kinca atau kuah gula merah dan memiliki rasa manis. Ada pula beberapa jenis kue yang tidak hanya dijadikan sebagai santapan, namun juga dijadikan sebagai salah satu sarat dalam persembahyangan masyarakat Bali. Kue tradisional yang populer antara lain: klaudan, sirat, kaliadrem, latok, pisang rai, batun bedil, sumping biu, tulud, gambir dan lempung.

Banyak masyarakat yang tidak dapat menikmati makanan khas daerah Bali, dikarenakan bahan utama yang digunakan dari daging-daging yang tidak lazim untuk dimakan oleh orang-orang tertentu, misalnya untuk orang yang berkeyakinan atau yang memeluk agama muslim yang tidak dapat mengonsumsi daging babi, dan daging sapi untuk masyarakat yang tinggal di Bali yang mayoritas memeluk agama Hindu tidak boleh mengonsumsinya. Dengan adanya pantangan-pantangan daging seperti yang ditulis di atas, dan memberikan inovasi dan cita rasa baru terhadap makanan khas Bali agar tidak bosan, maka alternatif daging yang bisa dikonsumsi semua kalangan tanpa mengurangi kandungan gizi yang ada dalam daging babi dan sapi. Inovasi

daging yang akan digunakan yaitu diganti dengan belut. Sehingga ada salah satu daging yang dapat dikonsumsi oleh berbagai macam kalangan yaitu belut.

Belut ada 2 jenis yaitu belut sawah (*Monopterus albus* Zuiew) dan belut rawa (*Synbranchus bengalensis* McClell). Dalam proyek akhir ini belut yang digunakan sebagai bahan pengembangan masakan khas Bali yaitu belut sawah. Belut sawah dipilih karena selain mudah didapatkan juga memiliki daging yang lebih banyak daripada belut rawa. Selain itu belut sawah sekarang ini banyak yang membudidayakannya. Belut dapat diolah menjadi berbagai makanan yang bergizi tinggi, sehingga belut sangat baik dijadikan sumber energi dan protein.

Belum banyak restoran tradisional yang khusus menyajikan masakan-masakan khas tradisional di Bali, apalagi yang khusus menyajikan masakan berbahan belut. Paduan belut dengan beberapa masakan khas Bali apabila diolah dengan baik dapat menghasilkan perpaduan rasa yang menarik, apalagi saat ini masakan yang berbahan belut kurang inovatif dan variatif.

Meskipun Belut juga memiliki nilai gizi yang tinggi, belut juga memiliki kelemahan pada kandungan lemak. Di antara kelompok ikan, belut digolongkan sebagai ikan berkadar lemak tinggi. Kandungan lemaknya mencapai 27 g per 100 g. Lebih tinggi dibandingkan lemak pada telur (11,5 g/100 g) dan daging sapi (14,0 g/100 g). Kandungan lemak pada belut hampir setara dengan lemak pada daging babi (28 g/100 g), sehingga kelemahan pada belut harus diperhatikan dan wajib diwaspadai, untuk orang yang sudah berumur kurang lebih 30 tahun agar tidak menimbulkan kolesterol tinggi.

Menu yang akan dibuat adalah menu yang sudah umum dimasak oleh

penduduk Bali yaitu Lawar Bali, Nasi Campur Bali, Klaudan Bali. Masakan khas Bali ini akan dikembangkan dengan bahan belut.

Lawar Bali ini merupakan makanan khas Bali yang sering disajikan menggunakan kelapa parut yang disangrai dan dilengkapi dengan daging babi dan kacang panjang, daging yang sudah biasa sebagai bahan pembuatan lawar akan diganti dengan menggunakan daging belut, karena selain kandungan gizi belut tidak kalah dengan kandungan daging babi, belut juga mudah diperoleh di persawahan, dan belut dapat dikonsumsi oleh berbagai kalangan, sedangkan sayurnya tetap menggunakan kacang panjang. Lawar ini dapat dihidangkan sebagai makanan pembuka.

Makanan utama dipilih Nasi campur yang merupakan makanan populer di Bali, nasi campur ini sering disajikan dengan berbagai macam lauk seperti sate lilit, tahu me base, urab, sambal matah. Yang akan dikembangkan dengan bahan baku belut yaitu pada Sate Lilit dan Tahu Me Basenya. Karena sate lilit yang sering menggunakan daging ayam dan ikan sudah sering diperoleh di daerah Bali, belut sawah ini juga tidak kalah enaknyanya dengan daging ayam atau ikan dan membuat sate lilit lebih memiliki warna yang lebih menarik. Untuk Tahu Me Base pada Nasi Campur biasanya tidak menggunakan campuran apapun sehingga belut yang dicampurkan pada tahu akan memberikan warna yang lebih menarik dan rasa yang berbeda dari Tahu Me Base pada umumnya.

Kue Klaudan yang merupakan kue khas Bali yang manis, di dalam kue ini biasanya terdapat unti dari parutan kelapa yang diberi gula merah sehingga rasanya manis, bahan utamanya tepung beras dan kanji, kue ini di masak

dengan dibungkus daun pisang yang berbentuk seperti piramid dengan teknik dikukus. Kue ini akan digunakan sebagai makanan penutup.

Berdasarkan uraian diatas maka judul proyek akhir ini yang diambil adalah **“Pengembangan Masakan Khas Bali (Lawar, Nasi Campur, Klaudan) Dengan Bahan Belut”**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian dalam latar belakang di atas, permasalahan yang dapat diidentifikasi adalah sebagai berikut:

1. Masih minimnya pengembangan dan pemanfaatan bahan pangan dari belut di masakan Indonesia.
2. Mengembangkan masakan Bali yang berbeda dari biasanya dengan mengganti bahan utamanya agar tidak bosan dan dapat diterima dari berbagai kalangan.
3. Modifikasi masakan Lawar, Sate Lilit, Tahu Me Base, Klaudan khas Bali dengan belut.

C. Batasan Masalah

Untuk menghindari terjadi penyimpangan dan penelitian ikan belut tetap tertuju pada aspek formula, teknik olah yang tepat pada produk pengganti dengan memanfaatkan ikan belut sebagai bahan makanan yang dapat diterima berbagai kalangan dari segi agama. Belut yang digunakan yaitu belut sawah. Dari aneka ragam masakan Bali, masakan yang akan dimodifikasi dengan belut ini adalah Lawar, Sate Lilit, Tahu Me Base, Klaudan .

D. Rumusan Masalah

Dari uraian identifikasi masalah maka dapat dirumuskan beberapa masalah yaitu:

1. Bagaimana formula, teknik pengolahan, penyajian dan daya terima terhadap masakan Lawar Bali dengan berbahan belut?
2. Bagaimana formula, teknik pengolahan, penyajian dan daya terima terhadap masakan Sate Lilit dan Tahu Me Base pada Nasi Campur Bali dengan berbahan belut?
3. Bagaimana formula, teknik pengolahan, penyajian dan daya terima terhadap unti atau isi dari masakan Klaudan Bali dengan berbahan belut?

E. Tujuan Pembuatan Produk

1. Mengetahui formula, teknik olah, penyajiannya dan daya terima masyarakat terhadap masakan Lawar Bali dengan bahan belut.
2. Mengetahui formula, teknik olah, penyajiannya dan daya terima masyarakat terhadap masakan Sate Lilit, Tahu Me Base pada Nasi Campur Bali dengan bahan belut.
3. Mengetahui formula, teknik olah, penyajiannya dan daya terima masyarakat terhadap unti atau isi dari masakan Klaudan Bali dengan bahan belut.

F. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan

Menghasilkan variasi menu yang terdiri dari hidangan pembuka (*appetizer*), hidangan pokok (*main course*), hidangan penutup (*dessert*) yang

terbuat dari pengembangan bahan belut. Dalam penelitian ini produk yang akan dibuat Lawar, Sate Lilit, Tahu Me Base dan unti atau isi Klaudan.

Lawar Bali adalah masakan khas Bali yang sering disajikan menggunakan kelapa parut yang disangrai lalu di siram dengan darah babi dan dilengkapi dengan daging babi goreng dan kacang panjang rebus.

Nasi Campur Bali adalah nasi yang disajikan dengan beragam macam lauk yang terdiri dari hewani, nabati, sayuran dan sambal. Ciri khas dari nasi ini menggunakan Sate Lilit.

Klaudan Bali adalah kue kudapan tradisional Bali yang berbentuk piramid atau segitiga, kue tradisional ini di gunakan sebagai salah satu sarana dalam persembahyangan. Klaudan hampir sama dengan Nagasari bedanya isi Nagasari pisang sedangkan isi dari Klaudan unti yang sering disebut enten-enten (kelapa yang dimasak dengan gula jawa).

Dalam pengembangan ini diharapkan hasil akhir produk ini hampir sama dengan produk asli dan pengembangan masakan khas Bali dapat diterima disemua golongan.

G. Manfaat

1. Mempelajari lebih mendalam dan memberikan informasi baru tentang masakan khas Bali dengan memanfaatkan belut .
2. Meningkatkan penganekaragaman produk masakan olahan yang berbahan belut.
3. Mengembangkan produk baru terhadap masakan khas Bali yang dapat dikonsumsi berbagai kalangan.